



REE , RODE KOOL , WILDSAUS , KORIANDER

Ingredienten

reekoteletjes met wildsaus geparfumeerd met koriander

voor 4 personen: 8 reekoteletjes van 50 gr. , 1 takje tijm / 10 jeneverbessen , olijfolie om te bakken , 200 gr. aardappelen(puree) + boter , gefrituurde knolselderij

Rode kool: voor 20 personen : 350 gr. st. zure appel (goudreinet) , 1400 gr. rode kool, 2 laurierblaadjes, 2 kruidnagel, 1/2 kopje azijn / 2/3 kopje suiker / 1/2 kopje rijst

wildsaus voor 20 personen: 10 theel. suiker , 10 theel.. balsamico-azijn / 10 eetl. cognac , 10 theel.. tomatenpuree , 5 dl. wildfond / 150 gr. honing , 10 gr. gemalen koriander

Gevulde appeltjes met cranberrycompote: 10 st. Appels Cox d'orange , 250 gr. cranberry's / 50 gr. suiker



Bereiding

Saus: Voor de saus de suiker caraméliseren en afblussen met de balsamico-azijn en de cognac, de tomatenpuree, wildfond en koriander toevoegen. Ongeveer 30 min. zachtjes laten koken. De saus passeren en op smaak brengen met de honing, peper en zout.

Rode kool: Rode kool snijden en wassen, samen met de overige ingredienten met niet te veel water opzetten. Zodra de rode kool kookt gedurende 45 min. zachtjes laten pruttelen op een laag vuur met de deksel op de pan. NB let op dat de rode kool niet droog kookt.

Puree: Maak van de aardappelen en de boter een puree

Knolselderij :Maak met behulp van de mandoline op de fijnste stand van knolselder juliennes en laat deze drogen. Frituur deze kort in wat olie, dient later voor de garnering.

Gevulde appeltjes met cranberrycompote: Laat de cranberrys met aanhangend vocht en de suiker gaar worden. Snijdt de appels dwars door en verwijder het klokhuis en breng deze in suikerwater aan de kook.

Reekoteletjes: Schraap de botjes van de koteletjes zorgvuldig schoon. Peper en zout ze en bak ze à la minute op hoog vuur onder toevoeging van de tijm en jeneverbessen.

Presentatie

Schep 2 quenelles puree op het bord. Garneer dit met de gefrituurde selder. Schik hier de koteletjes schuin tegenaan zodat de botjes omhoog steken. Leg er de gevulde appels en de rode kool naast en schenk er de saus voor langs.

Wijnsuggestie

Chateau Neuf du Pape

Jaargang

